



BANKETTKARTE SOMMERAU WINTER

Herzlich willkommen im Restaurant Sommerau – schön, dass Sie da sind.

UNSERE KÖSTLICHKEITEN

(Ab 15 Personen – stellen Sie bitte nur ein Menu zusammen)

Auswahl an kalten Vorspeisen	CHF
• Grüner Blattsalat	11.00
• Gemischter Salat mit gerösteten Kernen	13.50
• Salat von Spinat, Cherrytomaten und Cipolotti an Avocadovinaigrette	17.50
• Tomatensalat auf Rucolabeet mit Büffelmozzarella	18.50
• Rohschinken an Tomatensalat auf Rucolabeet mit Büffelmozzarella	23.50
• Black Tiger Crevetten auf Salatbouquet mit Orangenfilet, Blaubeeren und Pinienkernen an Passionsfruchtvinaigrette	23.50
• Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	18.50
• Salat vom Kohlrabi mit Karotten, Apfel, Ananas und Cashewkernen an Sesam Dressing mit Crevetten	18.50 23.50
• Burrata auf Randencreme mit Orangen, Trauben und Baumnüssen mit Parmaschinken	19.50 23.50
Auswahl an warmen Vorspeisen	
• Lauwarmer Lachs auf Gemüse mit Safransauce	25.50
• Black Tiger Crevetten auf Weissweinrisotto	26.50
• Limetten-Fettuccine mit Spinat, Cherrytomaten und Cipolotti	17.50

Auswahl an Suppen

- | | |
|--|-------|
| · Bouillon mit Flädli und Gemüsestreifen | 12.50 |
| · Tomatensuppe mit Basilikum | 14.50 |
| · Rieslingcremesuppe mit Croutôns | 14.50 |
| · Curryschaumsuppe | 14.50 |
| · Curryschaumsuppe mit Crevette | 16.50 |

Auswahl an Hauptgängen vegetarisch

- | | |
|--|-------|
| · Limetten-Fettuccine mit Spinat, Cherrytomaten und Cipolotti | 26.50 |
| · Weissweinrisotto mit Chili und Limettenöl | 25.50 |
| · Grünes Gemüsecurry mit Sojasprossen und Cashewnüssen auf Basmatireis | 26.50 |
| · Ricottagnocchi mit Wirz und Baumnüssen an Bergkäsesauce | 27.00 |
| · Risotto mit süss-sauren Kürbiswürfeln, Orangen und Rucola Pesto | 26.50 |

Vegan auf Anfrage.

Auswahl an Hauptgängen

Fisch, Meeresfrüchte

- Thunfischsteak rosa gebraten
mit Bratkartoffeln
und Cherrytomaten-Wasabigemüse 45.00
- Wolfsbarsch an Limettensauce
mit Cipolottirisotto
und Saisongemüse 39.50
- Black Tiger Crevetten auf Safranrisotto
und Saisongemüse 38.50

Poulet

- Saltimbocca von der Pouletbrust an Jus
mit Weissweinisotto
und Saisongemüse 35.00
- Pouletbruststreifen mit roter Currysauce
mit Mandelreis
und Saisongemüse 33.50
- Pouletbrust im Rohschinkenmantel gebraten an Jus
mit Bratkartoffeln
und Saisongemüse 35.00
- Maispouardenbrust auf Senfjus
mit Tagliatellen
und Saisongemüse 36.00
- Cordon Bleu "Gruyère"
gefüllt mit Trutenschinken und Gruyère, paniert mit Mandeln
mit Pommes frites
und Saisongemüse 33.50

Schwein

- Rahmschnitzel mit Champignonrahmsauce
mit Tagliatelle
und Saisongemüse 34.50

- Piccata vom Schwein an Marsalajus
mit Safranrisotto
und Saisongemüse 36.00

- Schweinesteak mit Kräuterjus / Kräuterrahmsauce
mit Pommes frites
und Saisongemüse 35.00

- Schweinenierstück am Stück gebraten an Bratenjus
mit Bratkartoffeln
und Saisongemüse 34.00

- Medaillon vom Schweinefilet an Cognacrahmsauce
mit Bizochels
und Saisongemüse 39.00

- Cordon Bleu "Klassik"
gefüllt mit Kochschinken und Gruyère
mit Pommes frites
und Saisongemüse 33.50

- Cordon Bleu "Chur don Bleu"
gefüllt mit Kochschinken, Gruyère, Speck, Zwiebeln, Kräutern,
Gemüsebrunoise und Senf
mit Pommes frites
und Saisongemüse 34.00

- Cordon Bleu "Calanda Bleu"
gefüllt mit Bauernspeck und Bündner Bergkäse paniert im Calanda-Braumalz
mit Pommes frites
und Saisongemüse 34.50

Altbewährtes

- Hacktätschli "Sommerau" (Rind, Schwein und Poulet) an Jus mit Kartoffelstock und Saisongemüse 36.00
- Gemischter Braten vom Kalb und Schwein mit Bizochels und Saisongemüse 36.00
- Kalbsrahmgulasch mit Kartoffelstock und Saisongemüse 35.50

Kalb

- Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus mit Kartoffelstock und Saisongemüse 37.50
- Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" mit Röstikroketten und Saisongemüse 45.00
- Kalbsgeschnetzeltes an Cognacrahmsauce mit Bratkartoffeln und Saisongemüse 45.00
- Kalbssteak an Kräuterbutterjus mit Tagliatelle und Saisongemüse 49.00
- Kalbssteak an Orangenjus mit Weissweinsorotto und Saisongemüse 49.00
- Cordon Bleu "Bündner" gefüllt mit Rohschinken, Salsiz und Bergkäse mit Pommes frites und Saisongemüse 42.00
- Cordon Bleu "Original" gefüllt mit Kochschinken und Gruyère mit Pommes frites und Saisongemüse 42.00

Rind

- Entrecôte Black Angus 180 Gr. an Rotweinjus
mit Weissweinsrisotto
und Saisongemüse 47.00

- Rindsfiletwürfel mit roter Currysauce
mit Basmatireis
und Saisongemüse 47.00

- Rindsfiletgulasch Stroganoff
mit Tagliatelle
und Saisongemüse 47.00

- Rindsfilet Black Angus mit Trüffeljus
dazu Stampfkartoffeln
und Saisongemüse 52.00

- Rindsfilet Black Angus 180 Gr. am Stück gebraten
an Sauce Béarnaise
mit Röstikroketten
und Saisongemüse 52.00

- Rindsfilet Black Angus 180 Gr. am Stück gebraten
an Whisky-Pfefferrahmsauce
mit Pommes frites
und Saisongemüse 49.50

- Rindsfilet Black Angus 180 Gr. am Stück gebraten
an Echalottenjus
mit Chilirisotto
und Saisongemüse 49.50

Auswahl an Desserts

• Coupe Vermicelles	14.50
• Parfait Glace mit Grand Manier mit Rahm und Früchtegarnitur	14.50
• Vanilleflan mit Pistazienstreusel und Fruchtsauce	14.50
• Schokoladenkuchen mit Vanilleglacé und saisonalen Früchten	15.50
• Marmoriertes Tobleronemousse mit Früchtegarnitur	15.50
• Tiramisu mit Früchtegarnitur	15.50
• Crêpes mit Beeren und Joghurtglacé	16.50

Minidesserts

• Vanilleglacé mit lauwarmen Waldbeeren und Rahm	8.50
• Vanilleglacé mit Schokoladensauce und Rahm	8.50
• Mini Schokoladenkuchen mit Rahm	8.50
• Saisonales Sorbet mit Früchten	8.50
• Mini Vermicelles	8.50
• Saisonale Minidesserts (Fragen Sie unsere Mitarbeiter)	8.50

WEITERE INFOS:

Gerne dürfen Sie Ihren Kuchen (nur Hochzeit) mitnehmen.
Dafür verrechnen wir CHF 5.00 pro Person.

EIN SELBSTORGANISIERTES DESSERT IST NICHT ERWÜNSCHT.